

白鷗大学論集 第30巻 第2号

論文

カマンベールチーズの脱ローカル化についての考察：ノルマンディの村からパリへ、そしてフランスから世界へ

羽 生 敦 子

A study about Delocalization of Camembert cheese : From a Normandy little village to Paris, then, from France to the world

HANYU Atsuko

要約

カマンベールチーズは、フランスを象徴するチーズであり、フランス人にとってもっとも身近なチーズのひとつである。しかしながら19世紀後半にノルマンディからパリの中央市場に鉄道によって運ばれるまでローカルなチーズに過ぎなかった。近代のもたらした進歩により、規格化され商品化されたチーズである。脱ローカル化したことにより、さまざまな地方で作られるようになった（コモディティ化）。結果として、それ自身のアイデンティティが必要となり、つまりノルマンディの本物（＝真正性）という証明が重要になった。1983年になりAOCが認定されたが、30年後の現在、アメリカ主導のグローバル経済社会のなか、国内的には有効であるAOC

認証にもゆらぎがみられ、微妙な認定となっている。海外（日本）のカマンベール事情については、白鷗大学の2015年度のフランス語 I b の学生を対象にアンケート調査を行った。フランスで実査されたアンケート調査や学生たちのアンケートから「本物」のカマンベールの意味について考察を行った。

キーワード：近代、カマンベール、AOC、AOP, グローバリゼーション

The Camembert cheese is a symbol of France. For French people, it is one of the most favorite cheeses. But it was a just local cheese of Normandy until the railway brought it to Paris in the middle of 19th century. It was standardized and commercialized with progress of technology of the modern age. As a result of delocalization, (we can call it “commoditization”) that cheese needed its identity which is Norman and also its certification AOC (Appellation d'Origine Controlée). Finally, in 1983, it was recognized (to reward). 30 years later now, even AOC label is not ideal especially in global marketing system whose leader is the United States. So what is the real Camembert cheese? For this paper I studied about the real Camembert and the delocalized Camembert. For research of the latter, my students of Hakuoh University helped me by answering some questions. I appreciate for their collaboration.

1. 序論

(1) 研究の背景と位置付け

2015年8月中国北東部延吉市にある延辺大学主催中日韓朝言語文化比較研究国際シンポジウムにおいて、立教大学観光学部、舩谷鋭教授、石橋正孝助教、名古屋市立大学、市川哲准教授と共に、「コモディティ化による文化変容」と題して、共同発表を行った。筆者は19世紀フランスを対象に

観光研究をする研究者であるが、中国・延吉という場所を踏まえ、「月餅」を事例として選択し考察を行った。中国の経済発展とともに、中華圏以外において（フランスを事例に）月餅というお菓子が認知度を上げていること、西洋化（マーケティング）月餅が中国の若者から支持を受けていること、中華圏の贈答品から観光土産へと変容している事象などを述べた。セッション形式ということもあり、文章化することがなかったため、2015年11月29日に高崎経済大学で開催された日本観光研究学会全国大会の論文集へ投稿し、改めて学会での発表を行った。（「観光土産のコモディティ化—月餅を中心に—」第30回日本観光研究学会 全国大会学術論文集 2015年11月）

本稿はその続編と位置づけ、本来の自分のフィールドであるフランス、食文化を代表するチーズを対象に論考を進め、コモディティ化による文化変容のもうひとつの事例として考察した。

(2) 研究の目的

まず、日本人にもよく知られているカマンベールチーズのグローバル化の過程を明らかにする。また、グローバル化により、企業の商品としての経済的価値は高まるが、商品のアイデンティティ（の価値）はどのように変化してきたのか、カマンベールチーズを事例に考察を行う。

観光研究のなかで観光体験において問われる「真正性」をめぐる言説がある。先の研究における月餅の事象では、本物の月餅を定義することはできなかったが、脱ローカル化していくなかで、中国で一年に一度、秋分節のときだけに食べるお菓子という、「語り」が強固（更に強まる）され、それがキーワード（魅力）となり、あらたな観光みやげとして分節化する現象をコモディティ化の一現象とした。一方で、「本物のカマンベール」は定義づけされている食品であるが、本物の価値がゆらいでいるのではないだろうか。実際、本物とは一線を画し、さまざまなカマンベールが乱立し、フランスから遠く離れた日本において、ひとびとに受け入れられてい

るという現状がある。カマンベールのコモディティ化について考察する。

(3) 研究方法

文献調査、アンケート調査

2. コモディティ化とは何か。

コモディティ化についてパインとギルモアは「差別化できなくなり、マージンは底抜けに低下し、消費者はひたすら価格の安さだけを基準に製品を買う。これが、コモディティ化だ。」(2005: 10)と言及する。経営学からの定義であり、青木、恩蔵も「製品やサービスが成熟化したことにより、ブランド間における差別化が困難になり、画一化している状態のことをいう。そのためブランド名が外されると、消費者たちは製品の本質的な違いをほとんど知覚することができない。」(2004: 65)とコモディティ化することへの危惧を述べる。経営学的にはネガティブな単語である。延辺でのセッションのテーマは「コモディティ化による文化変容」であった。筆者たちは経営学の研究者ではない。つまり、コモディティ化は必ずしも否定的な単語ではないと考え、「コモディティ化とは、ローカルからグローバルへ変化する過程であり、グローバル＝国際的越境ではなく、脱ローカル化としてとらえる。」と定義し「越境」としての価値を前面に出し、各自の事例研究を発表した。本研究においても、世界市場における商品としてのカマンベールチーズの商業的価値（経済的価値）についてではなく、フランスの地方の一チーズであったカマンベールチーズの脱ローカル化へのプロセスについて考察する。

3. カマンベールチーズの歴史

(1) 脱ローカルするカマンベール 外へと向かうカマンベール

カマンベールチーズは現在日本で最もポピュラーなフランスチーズであろう。

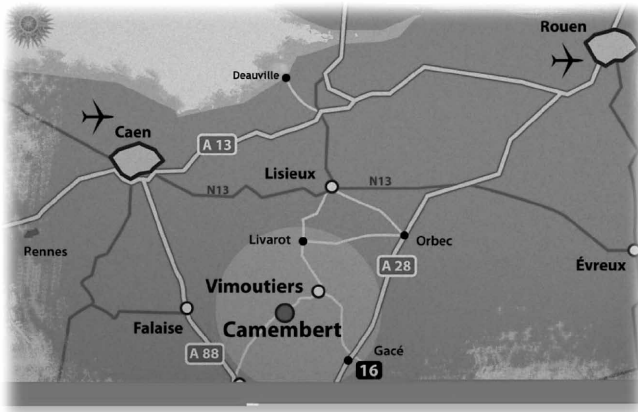


図1 ノルマンディ地方 カマンベールCamembert とヴィムティエ Vimoutiers

プロセスチーズが主流であった、むしろプロセスチーズしか消費されなかった日本ではあまり意識されることがないが、チーズは製造方法、とりわけ熟成方法によりハードタイプ、セミハードタイプ、ウォッシュタイプ、などに分類される。アルプスの少女ハイジやトムとジェリーなどからイメージされるチーズは、いわゆるハードタイプであり、近年日本でも流行しつつあるラクレットやチーズフォンデュなどで用いられるエメンタール、グリュイエール¹、カンタルなどがこれに相当する。これらハードタイプのチーズは山間部（フランス、スイス）で伝統的に製造、消費されてきた。熟成期間が比較的長い（エメンタールチーズは3か月から12か月、6か月から24か月など）のが特徴である。また、その固さから移動に耐えるものであり、商品としてもすでに14世紀から（スイスのグリュイエール村製造）存在し、都市部ジュネーブで売られ、さらにはリヨンやパリ、イタリアにまで市場が広がっていた。（Fromagerie Androuetのサイトより）

一方で、カマンベールチーズは、形状は円形でcroûte fleurieと呼ばれる白い表面と口にした時の柔らかさとクリーミーさがその特徴である。また

熟成期間は最低3週間（好みにより）と比較的短い。

ハードタイプのチーズが中世期にすでに商業化されていたのに対し、カマンベールの市場で商品化されるのは19世紀の後半にしかすぎない。ノルマンディの小村でのみ消費されていたカマンベールチーズが、どのようにグローバル化対象の商品として成立しえたのか、むしろ、脱ローカル化できたのか、フランスの雑誌L'OBSの記事 *Marketing, export, standardisation : et la modalisation crea le camembert : L'essor du camembert, c'est celui du monde moderne.*（2015年7月26日付記者は Steven Shapin）を中心に検討を行った。またこの雑誌自体は Pierre Boisard(2007) *Le camembert, mythe francais* に依拠している。マーケティングがグローバル化するに従い、カマンベールが standardisation、つまり規格化されていくプロセスについて社会的背景を含め検討が行われている。同時に、近代を読み解くカギとしてのカマンベールが提唱されている。

L'OBSの中で、

「本当の地方色豊かな食べ物は、近代によって消失してしまった。」との言及がある。「近代」についての考察が必要とされるが、筆者は本稿においては産業革命が進み工業された社会（政治的にはアンシャン・レジームが終わった時代）が始まった時代と捉えたい。L'OBSの記事の著者（Steven Shapin）は本物のカマンベールを知るためには、その再現の必要性を説く、しかし、発明された当時のカマンベールを知る者がいない現実を前に、本物のカマンベールの再現の不可能を述べる。一方で、ノルマンディには、リヴァロ livarot, ポン・レベック、pont-l'evêque, ヌシャテル neufchatel などのチーズ（フランス国内では非常に有名なもの）があり、これらは、その出自についてはっきりと承認されている、と言及する。つまり、今日においてもそれらチーズの「本物」を味わうことができる。ノルマンディのチーズとして、カマンベールは異質なものの、いづれにしても後発であり、少なくともノルマンディを代表するチーズではなかったのだろうことが窺える。それが今日ではノルマンディを代表、さらにはフランスを代表する

チーズとなった。

前述のように、カマンベールに関しては、確かな史実はほとんどつかめていない。1850年までは、地元の市場で売られるだけであり、ノルマンディ以外では、ひと握りのグルメにしか知られていなかった。庶民階級の食事のシーンがよく描かれるゾラの小説『居酒屋』（1877年の作品）を参照してみると、一例にすぎないが、小説で描かれるチーズとはグリュイエールチーズやフロマージュ・ブランであり、「カマンベール」は登場していない²。しかし、生産者たちがパリの中央市場でカマンベールチーズを供給し始めると、一気にパリ市場で人気となり、事実1873年出版の『パリの胃袋 le ventre de Paris』³の中でも登場している。ところで、『居酒屋』の方が数年後に出版されたのにも関わらず、カマンベールチーズが登場しない。価格によるものと考えられるが価格については次の(2)で示す。

以上のように19世紀後半、カマンベールチーズはノルマンディの村から、パリへと越境したと考えられる。次に、チーズ製造所 Marie Anne Cantin fromager affineur サイトの情報を基にカマンベールに関する逸話を紹介する。

(2) 革命期から帝政期までのカマンベールの誕生秘話

「カマンベールは1790年前後にマリー・アレル Marie Harelによって発明されたと言われている。彼女はカマンベール村に隣接する村で生活していたノルマンディ女性であった。この女性（農婦）がブリーから来た宣誓拒否聖職者のアドバイスによって製造技術を改良し「カマンベール」を発明したといわれる。言い伝えによると、この聖職者がイギリスへと亡命しようとした折、偶然、彼女の家立ち寄り、チーズ作りをしていた彼女を見て、ブリーの製造法を教えたといわれる。彼がブリー出身であり、製法を知っていたのである。」（La maison Marie-Anne CANTIN より）

ブリーチーズは、カマンベールによく似たチーズであり、最近では日本においても、フランス直輸入のブリーチーズが適当な大きさにカットされ売られている。しかし、日本においてカマンベールほどの知名度はない。ブリー出身の聖職者がカマンベールの誕生にかかわっていたということから、その類似性の根拠が明らかになった、むしろブリーの模倣品としてのカマンベールの存在がここで認められる。

チーズ作りを知ったマリー・アレルはインスピレーションを受け、自分のチーズを発売しようと考え、チーズを村の名前からカマンベールと名付けることにした。商品化し、さらにプライベートブランドを立ち上げようとした。ここにこそ、近代性が付与されたカマンベールと他のノルマンディのチーズとの相違点があるのではないだろうか。

近代といえば、輸送機関が大きく発達した時代である。フランスの鉄道は第二帝政期に大きな発展を迎える。鉄道という輸送機関により、人の移動も活発になったが、同時に商品（農作物）にも大きな影響を与えた。各地方の特産物が流通し始め、つまりローカルに留まっていた特産品が、パリやほかの地方へと越境することができるようになった。輸送機関が馬車であった時代には、ノルマンディからパリまで3日かかっていたのに対し、鉄道では6時間で済むようになったといわれる。また、カマンベールの知名度を上げた要因として、ナポレオン三世の存在がある。パリ・グランヴィール間の鉄道を開設した1863年、マリー・アレルの子孫（Thomas Playnel, Victor Playnel）がカマンベールを皇帝に献上したといわれる。（図2）、（図3）皇帝は気に入り、定期的に持ってくるように注文したとのことであった。当時、「宮廷人」のお墨付きは、広告として非常に有効であり、ナポレオン三世という名前は最高のエンブレムであったと考える。1864年にVictor Playnelがナポレオン三世のもとにひとつあたり50サンチームで販売した⁴。（canalblogより）

このように、カマンベールチーズはパリを征服し、つぎにフランスそ

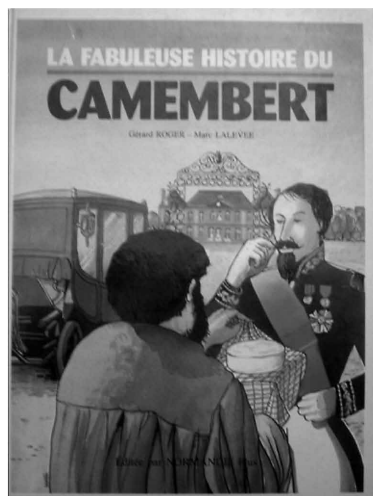


図 2

左：Victor Playnelと右：ナポレオン三世

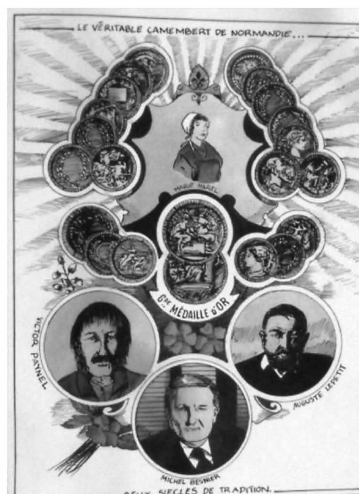


図 3

le véritable camembert de Normandie

本物のノルマンディのカマンベールの家系図

両図ともバンド・デシネ（フランス版ハードブックのまんが本 *la fabuleuse histoire du camembert*（1991）の中に見られる）

してアメリカ合衆国へと乗り出し、全世界の覇者（dans le monde entier）となった⁵。

(3) 商品化されるカマンベール

1) 専用容器の発明

カマンベールの本格的な普及は1890年以降、つまり、リデル（Ridel Eugène）氏が輸送に適した（形の崩れない）木枠のボックスを発明して以降のことであった。⁶それまでは、わらと紙で6個ずつ⁷、蝶の形に包装されていたが、当時の鉄道のスピードの遅さなどを考えても、出発地以外の場所では、保存状態がわるかったことが容易に想像できる。1894年からは、毎年、パリの中央市場で販売されるようになり⁸、販売量も2330トン

にもおよび、その人気は他のノルマンディ産のチーズを圧倒した。木枠の丸型の専用ボックスや鉄道のスピードの改善のおかげで、カマンベールの販売は世界中へと広がった。アメリカへの最初の輸出は1900年に開始した。(L'OBS, canalblog,musee de camembert, et al)

2) ラベル (L'etiquette) の貼付 (商品のビジュアル面の改良)

1887年に、カマンベールチーズにラベル、つまり「本物のカマンベール」を証明するシール (ラベル) が初めて使用された⁹。1909年になるとラベルに Le S.V.C.N (Syndicat des fabricants du Vériatble Camembert de Normandie : 本物のノルマンディ産カマンベール製造組合) がプリントされる。19世紀後半になると印刷技術、商業製品 (工業製品) に利用される。商品を表彰する商業デザイン (工業デザイン) が重要な要素となる。

20世紀になるとカラーのデザイン画へと変化し、現在ではデザイン画の施されたカマンベールの箱のコレクターは多い。コレクターはティロセミオフィル (tyrosemiophile) と呼ばれる。ホームページ (<http://www.letyrosemiophile.com/>) が立ちあげられており夥しい数のラベルを見ることができる。デザインのテーマは時代により様々であるが、マリアヌ、ナポレオンなどフランス史における著名人から、モンテーニュ、デカルト、ジョルジュ・サンド、バルザック、農夫まで様々な人々がモデルとなっている。これらのイラストやデザイン画を通しフランスの象徴としてのカマンベールが確立されたのではないだろうか。

3) パスツールの細菌学 : 「白くなったカマンベール」

カマンベールが白の表皮を得たのは1910年ごろであると言われる。以前は、緑から青へと変わるような色であった。それはあるペニシリンの働きによるものであり、ノルマンディ地方のように湿度の高い気候のもとで繁殖力のつよいカビ菌である。ロジェとかいう人がブリー地方のチーズから白いカビを取り出し、カマンベールに植え付けたところ、おいしそうな白い



図 4

1924年の作品 C'est 'core lui le meilleur !
「一番はやっぱりまたこれだよ」



図 5

1930年代の作品 Un vrai camembert de Normandie
「ノルマンディの本物のカマンベール」

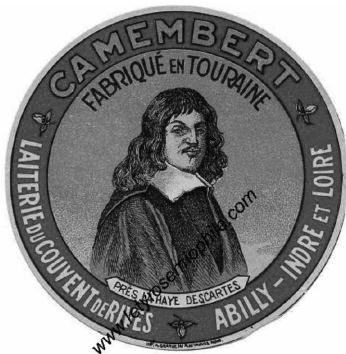


図 6

年代は不明であるがデカルトがプリントされたカマンベール（トゥレーヌ地方で製造されたもの：トゥレーヌ地方はデカルトが生まれた地方）

クルート（皮）ができたことに始まる。しかし、一定に菌を着床することができなかった。しかし、19世紀の終わり頃に、パスツール細菌研究所（L'Institut Pasteur）がノルマンディのチーズ産業と密接に仕事を行うことになり、科学者と生産者たちがチーズのコントロールに励んだ結果、白い表皮づくりに成功した（L'OBS）。Lepetit社（1872年創業）の年表を見ると、1909年にパスツール研究所の研究者が熟成の様子を監視するとのコメントが見られる。細菌学の発達もカマンベールの商品化（規格化）には必要であった。（Lepetit社のホームページ）

4）規格化（standardisation）されるカマンベール：コモディティ化の第一段階

カマンベールの規格化が進むにつれ、どこでも製造可能となり、1870年にはフランスの各地方でカマンベールが作られるようになった（L'OBS）1909年、ノルマンディのチーズであることを守るために組合を立ち上げ、AOC（Appellation d'origine contrôlée 原産地統制呼称あるいは原産地呼称統制）獲得に乗り出すが、カマンベールはただのチーズになっていたため、つまりノルマンディのカマンベールがとりたてて素晴らしいものではないとして国に却下された。

フランス国内においてのカマンベールのコモディティ化の第一段階は、カマンベールが規格化されたときにはじまったといえよう。つまり、「おいしいチーズ」ではあるが、ノルマンディ産であることが消費者には意味をもたなくなったのである。ノルマンディ産のカマンベールチーズと他の地域で作られたカマンベールとの差異化が困難になり、カマンベールチーズとして一般化され普通名詞化した。

5）他者の介入により再評価されるカマンベール

1926年¹⁰、アメリカ人ジョゼフ（Joseph Kniri）より、マリー・アレルのカマンベールが公認（consécration：価値が認められること）される。

今日の、生乳使用のチーズ問題を目前に、皮肉ではあるが、アメリカ人という「他者」によりチーズとしての価値が評価されることになった。以下はLa maison Marie-Anne CANTIN サイトからの一部を抄訳したものである。

「20世紀初頭、医者であるジョゼフ自身は、自分の胃の病をカマンベールチーズで癒したことから、患者の治癒のためにカマンベールチーズを処方していた。1926年のある日、彼はノルマンディのヴィムティエ村(マリー・アレルの出身地)にローリエの王冠を携え訪れた。マリー・アレルの墓地にそれを手向けるためだけに、わざわざアメリカから来村したのだった。彼は、マリーを人類のために善行を行った女性であると讃える。ヴィムティエ村の人々は驚いた。なぜならこの時まで、彼女や彼女の家族のことなど忘れていたのである。村民の協力のもと、ジョゼフはアレル家の最後の住居を見つけ王冠を手向けることができた。後に、彼は、マリーの銅像を作るために寄付を募り、1928年にヴィムティエ村で落成式が執り行われた。戦時中の1944年に破壊されたがオハイオのボーデンチーズによって1956年に再建されている。」

4. カマンベールの定義

(1) AOCとカマンベール

大衆化されたカマンベールとノルマンディ産のカマンベールの差別化すること、つまり、テロワールとしてのチーズの価値、ノルマンディ産のチーズとしてのカマンベール、換言すれば本物のカマンベールとしての認証であるAOC取得が重要な課題となった。

1983年になり、ようやくカマンベールチーズがAOCの認証を得る。日本ではあまり周知されていないが、カマンベールチーズには、①Camembert de Normandie (ノルマンディ地方のカマンベールチーズ)、②Camembert de Normandie fabriqué en Normandie (ノルマンディ地方

で製造されたカマンベールチーズ)、③Camembert (カマンベールチーズ)の3種のカテゴリーがあり、そのうちAOCとして認証されているのは①のCamembert de Normandieのみである。

AOCの認証を受けるための基準は以下の通りである。

① AOC Camembert de Normandie (4.2%のカマンベールチーズのみ)

(ホームページle camembert de NormandieAOC より)

形状

Pâte molle et à croûte fleurie 柔らかく、表皮は白い

Lait cru (vaches de race Normandie)

原材料は生乳 (ノルマンディ産の乳牛)

円柱型 (厚みは3センチ、直径は10.5から11.5センチ)

250g (そのうち115gはドライな状態であるもの)

脂肪分 45パーセント

色

白カビ (*Penicillium candidum*) に覆われている

赤いカビ (*Brevibacterium linens*) がすこし点在する (熟成度合いによりかわる)

35日の熟成期間

かならず木製の箱にいれ商品化すること

レードルを使用して型に入れる (Moulage à la louche)

+工程の条件も存在する

② Camembert faibrique en Normandie AOCなし

ノルマンディで製造されたカマンベール

しかし、牛乳は、どの場所の牛乳をつかってもかまわない

③ Camembert AOCなし

この名称には、規約がない (保護されていない) ため、世界中の製造者が使うことができる。例えば、日本では、北海道カマンベール、十勝カマンベールなどがあるが、これらは当該カテゴリーであろう。さ

らに、カタカナ表記なので、さらに問題がないのだろう。

(2) AOCからAOPへ

AOCはフランス基準の認証であり、Appellation d'Origine Protégée (AOP) はヨーロッパ基準である。2000年からEUという欧州共同体内で単一通貨ユーロが使われるようになったが、以後、EU加盟国内ではさまざまな分野においてEU基準に移行している。AOCも同様に、2009年5月1日より、フランスのAOC認証を得た製品はヨーロッパ基準であるAOPのロゴを用いることが義務化された。牛乳の生産からチーズの熟成まで呼称統制地域で行われ生産された産品であることを保証するものである。(www.inao.gouv.fr.)

フランス国内では（あるいはヨーロッパ市場においては）AOC(現在ではAOP)の取得によりカマンベールのコモディティ化に変化をもたらすことができたと言えよう。

5. フランスのジレンマ

(1) 農産物輸出に関する問題

1900年代初頭から輸出が始まっていたのにも関わらず、現在、フランスではアメリカへの輸出に関し問題を抱える。それはアメリカのチーズ輸入規格に端を発するものであった。アメリカではチーズを輸入するにあたり、原材料の牛乳は低温殺菌が義務化されており、AOCのカマンベールチーズ、つまり本物のカマンベールチーズは輸出できないのである。

ここで再び、L'OBSの記事に戻るが、L'OBSでは、カマンベールがローカル市場からワールド市場（グローバル市場）に進出にしたがって、それ自身の standardisation が定まってきた変遷が語られる。アメリカ誘導のグローバル市場に対しフランス的な発想で「グローバル化によって、食品は均一化してしまった」En se globalisant, la nourriture s'est uniformiséeと画一化することへの危惧、一方でアメリカ市場への脅威を感じながら語る。

フランスではよくアメリカの代表的なマーケティング方法としてマクドナルドが例になるが、その中でも1999年のジョゼ・ボヴェ J.Bovetの抗議活動¹¹は有名である。

チーズの問題でいえば、アメリカへ輸出するためには原材料であるミルクが必ず、pasteurisé（低温殺菌法）されていなければならないが、たとえば、ノルマンディ産カマンベールというétiquetteをもらうためには、ノルマンディの牛からとれるlait cru（生乳）を使用していなければならない。つまり、アメリカ市場への輸出は不可能である。そもそも、特有の地方の特有な牧草を食べた牛から作られるチーズこそが、フランスが「テロワール」と名付けた地方色豊かな郷土食品のひとつであり、スタンダードという名のもとに、すべてのチーズが同じように殺菌されたミルクを使うのであれば、フランス産チーズとしての価値がなくなってしまう。スタンダードという名のもとにフランス産のナチュラルチーズは拒否される一方、マクドナルドのチーズバーガーのチーズはフランス国内に問題なく輸入されて、消費されていることを踏まえると、とりわけ畜産関係者には面白くない現実が、フランスの畜産問題の背景にある。

国内、あるいはEU内ではAOPで定義されているカマンベールは「本物のカマンベール」であるのにアメリカに輸出できない。つまりノルマンディ産カマンベール風のカマンベールの流通、あるいはアメリカ国内でつくられるカマンベールのみが、カマンベールとして消費されている。

(2) 本物のカマンベールとは何か

「本物のカマンベール」の価値とはなんだろうか。グローバル化（脱ローカル化）によって得たもの、失うものとはなんだろうか。

インターネットのサイトではあるが、フランスのスーパーなどで流通される大手ブランドのカマンベールの好感度に関する調査が公開されている。ブランド名を伏せての調査である。

Camemberts ; le comparative de l'internaute Magazine

消費者によるカマンベールチーズの比較（アンテルノート・マガジン調査）

第1位

Camembert de Normandie au lait cru, moulé à la louche AOC

ブランド名・発売元Monoprix Gourmet

第2位

Camembert de Normandie au lait cru moulé à la louche AOC

ブランド名・発売元Patrimoine Gourmand

第3位

Camembert de Normandie au lait cru moulé à la louche AOC

ブランド名・発売元Lanquetot

第4位

Camembert de Normandie（低温殺菌処理済み）

ブランド名・発売元Le Rustique

第5位

Camembert de Normandie au lait cru moulé à la louche AOC

ブランド名・発売元Reffet de France(Carrefour)

第6位

Camembert de Normandie au lait pasteurisé（低温殺菌処理済み）

ブランド名・発売元Cœur de Lyon

第7位

Camembert de Normandie au lait pasteurisé（低温殺菌処理済み）

ブランド名・発売元Président¹²

第8位

Camembert de Normandie au lait cru moulé à la louche AOC

ブランド名・発売元Le petit

Aucune camembert n'a été autant récompensé

「カマンベール」のカテゴリー（③の認定）では一つも選ばれていない。

<http://www.internaute.com/comparatif/categorie/184/> 2015年12月26日検索

AOC認証のカマンベールが上位を占めている上、ただのカマンベール（③カマンベール）はひとつも含まれていない。フランスの消費者の味覚力には驚きである。しかしAOC認証のないものが2点含まれている。いずれにしても、このアンケート結果から判断するとAOC認定の信頼性は高いと言える。

一方で「料理・女性新聞」のサイトcuisine.journaledesfemmes.comでは2007年の始めより、ル・プティ（le Petit）社、ランクト（Lanquetot）社、イジニー・サン・マリ（Isigny-Saint-Marie）社は生乳使用を止め、つまり、AOC認証を取り下げたカマンベールの製造を始めたと報告している。（AOCカマンベールから完全撤廃ではない）この方針展開は、衛生上と経済的な理由によるものである。生乳を使用したカマンベールには、低温殺菌を施した牛乳よりも病原菌が繁殖しやすく、とりわけ大量生産を行う工場では、衛生対策が重要な課題となっている現状がある。

L'INAO（Institut national de l'origine et de la qualité）のホームページでAOCカマンベールの生産量を調べて見ると2014年の生産量は2013年に比べると60%マイナスとなっている。

マーケティングのグローバル化により、大量生産を強いられ、その結果「本物のカマンベール」の生産量が減っている。むしろ「本物のカマンベール」の生産よりも、経済的利益を求める社会システムに陥ってしまったことを端的に表す例と言えよう。生乳使用が禁止される国へは「本物ではないカマンベール」がフランスのカマンベールとして輸出される現状を前に、苦肉の策として2015年1月より、フランス側の規定として、輸出用のカマンベールには最低でも純ノルマンディ種の乳牛25%を使用することになっ

た。マーケティングと国内事情を擦り合わせた策であろう。

6. 日本の場合

在日フランス商工会議所によると、1970年代、輸送機関の更なる発展、アメリカ文化の影響、あるいは冷蔵庫の普及などにより、フランスから多くのチーズが輸入されるようになったこと、また、本来発酵食品を食べる習慣のある日本人には受け入れやすかったなどと分析されている。現在では、アメリカに次ぐ輸入国となっている。日本へ輸出されるカマンベールチーズも、低温殺菌されたものであり、AOCの認証はない。

しかし、日本では③のカテゴリーであるcamembert、つまり作り方はAOCのカマンベールと同様ではあるが、日本の牛乳を使用した日本産のカマンベールが主流である。スーパーの売り場には、北海道カマンベールや十勝カマンベールなど多くの日本産カマンベールが販売されている。1980年代や90年代初頭には、まだそれほど一般化していなかったカマンベールチーズに対し、筆者は、あくまでもフランスで生まれたチーズとして認識していたが、現在の若者たちにとってカマンベールチーズはどのように受け取られているのか、等を調査するため筆者のフランス語 I Bを履修している学生55人にアンケートに協力してもらった。

(1) アンケート結果

被験者

白鷗大学のフランス語 I 履修者 55名（男：35人、女：20人）

有効抽出数 55枚

1) カマンベールチーズを食べたことがありますか？

ある 47名

ない 8名

2) カマンベールチーズが好きですか？

好き 21名

羽 生 敦 子

嫌い 9名（食べたことないが嫌い2名を含む）

どちらかと言えば好き 17名（食べたことないがどちらかと言えば好き
2名を含む）

どちらかと言えば嫌い 5名（食べたことないがどちらかと言えば嫌い
2名を含む）

回答なし 3名

3）フランスノルマンディ地方のカマンベール村の特産品だということをご存じでしたか

知っていた 3名

知らなかった 51名

回答なし 1名

4）フランス産の輸入カマンベールチーズ、日本のスーパーでも売られています、購入したことはありますか？

ある 17名

ない 38名

5）フランス産カマンベールチーズを食べたいと思いますか？

思う 44名

思わない 11名

6）カマンベールチーズを使ったアレンジ料理を知っていたら教えてください。あるいはカマンベールチーズに関しご意見があればお聞かせください。

- ・バイト先のピザ屋では、カマンベールチーズを載せている
- ・30秒レンジでチンして、とろとろが美味しい
- ・ピザに載せる
- ・苦い印象
- ・カルボナーラ
- ・塩味のポップコーンにカマンベールチーズをディップすると美味しい
- ・高そうなイメージ

表1
カマンベールチーズを
食べたことがありますか

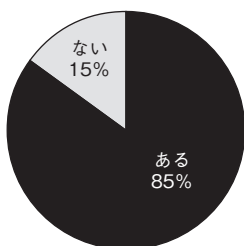


表2
カマンベールチーズが
好きですか

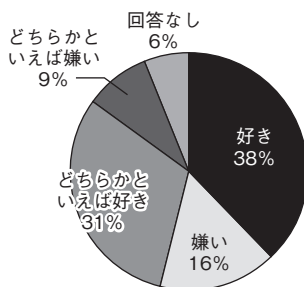


表3
カマンベールチーズが
好きですか
(好きか嫌いに単純化)

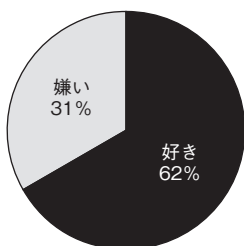


表4
フランスノルマンディ地方の
カマンベール村の特産品で
あることを知っていましたか

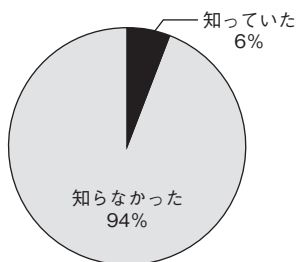


表5
フランス産の輸入カマンベールチーズを
購入したことがありますか

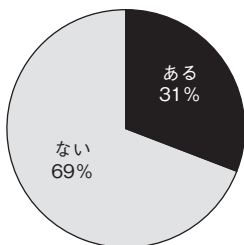
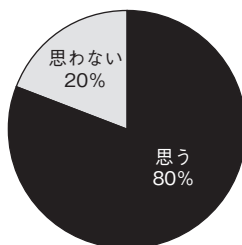


表6
フランス産カマンベールチーズを
食べたいと思いますか



- いつもカマンベールチーズをそのまま食べているが、他の利用法を知りたい
- いろいろな味がありそう
- くせが強そう
- クラッカーにのせて食べる（これしか知りません）、チーズ全般が好きですが、とくにカマンベールチーズ好き
- 天ぶら、串揚げ
- 食べる機会がない
- 酒のつまみ
- スライスしたコンビーフにカマンベールチーズを載せて焼く
- プロセスチーズより高い
- バゲットにアボガドとカマンベールチーズを載せて食べると美味しい
- カマンベールチーズをベーコンで巻き焼く
- そのまま溶かしてフォンデュにする
- トマトと魚と一緒にオープンで焼くと美味しい
- カマンベールチーズの皮っぽいところが好き
- 大好き

(2) 結果からの考察

カマンベールチーズがフランス産であることを知っていても、カマンベール村の特産品であったことを知らなかったのかもしれない。カマンベールチーズの周知度は高く、プロセスチーズ、あるいは6 Pチーズといった名称のように普通名詞化していると考えられる。チーズが嫌いな学生はどんなチーズも拒否し、食べたことはないが嫌いだと評価している。北海道カマンベール（雪印メグミルク）、十勝カマンベール（明治）といったローカライズされたカマンベールが高い割合で受け入れられていると考えられる。ただし、フランス以外の国からの「輸入カマンベール」であったとしても、意識せず消費しているとも考えられる。一方で、「本物のカマンベール

ル」に関心がないわけではなく、「食べてみたい」との回答も81%あった。

フランスではチーズは食事の最後に食べる食品である。チーズ、デザート
の順番が通常であるが、レストランなどではチーズかデザートの選択の
場合もある。単なるお酒のつまみとしてカマンベールは消費されることは
ほとんどない。アンケートの6)の自由記述では、とろけるチーズとして
食され、かつ好まれていることが窺える。フランスではカマンベールをわ
ざわざとくして消費することはないので、食べ方もローカライズしている
のであろう。ちなみに「切れてる」カマンベールもフランスにはないし、
デザートとして食すチーズケーキに使われることもない¹³。

7. 終わりに

大量生産との葛藤

19世紀末の量産システムにおけるコモディティ化対策として「定義」が
必要となりAOC認定への運動につながったが、21世紀のアメリカ主導の
グローバル市場における大量生産システムの中では、AOCの価値が通用
しない、というか本来の価値、つまり「本物であることの証明」という価
値が通用しない。本物と大量生産は相反する。本物は「オリジナルな場所
(現地)」に留まるべきであり、脱ローカル化するものではない。カマン
ベールは3つのカテゴリーに分類されているが、非常に評価できるシステ
ムだと考える。AOC(AOP)認定の①のカマンベールは、フランス(EU圏内)
から越境することができないが、本来の価値を維持できるという利点があ
る。②と③はフランスから越境し自由にたどり着いた場所で脱ローカル化
が進行する。②と③でも満足することも多いが、本物を知るためには、現
地へ赴き、自分の目で確かめ、味わうことが不可欠である。つまり、本物
を知るためには「移動」、具体的には「旅」が必要である。観光研究者と
してカマンベールという食品を通し「旅」の必要性を伝えることができる
のではないかと期待している。

2015年12月にも、フランス国内で流通している生乳を使ったブリーチー

ズの回収があった。食品に関して言えば、安全であることが第一要因である。フランス国内においてもAOC(AOP)基準がこれからも変化するかもしれない。

謝辞

アンケートにご協力くださった白鷗大学のフランス語 1 B の履修者のみなさんにこの場をお借りしてお礼を申し上げます。

【脚注】

- 1 gruyère français フランスのグリュイエールチーズには穴があり、gruyère suisse スイスのグリュイエールチーズには穴がないと定義されている。
- 2 プルーストの『失われた時を求めて』（集英社文庫ヘリテージシリーズ）では、7巻目に「カマンベール」という名前、「有名な」という形容詞までもついている。6巻まではエメンタールが固有名詞として登場し（カマンベールはなし）、8巻ではグリュイエールチーズが登場している。
- 3 ガラスと鉄で作られた近代建築のパリの中央市場が舞台となった小説。カマンベールチーズをはじめノルマンディのチーズが「カマンベールは腐敗しかけた野鳥の肉のにおいを放ち、四角い形のヌーシャテルや、ランブールや、マロルや、ボン＝レヴェックじゃは、吐き気にいたるこの荒々しい匂いの諧調のなかにそれぞれ独自の鋭い調子を与え、赤みがかったリヴァロはまるで硫黄の煙のように喉を恐ろしく刺激する…」(藤原書店〈ゾラ・セクション〉第二巻 朝比奈弘治訳『パリの胃袋』334pより)と描写される。
- 4 1860-65のパリの工場労働者の日給が3,3フランということを踏まえると50centimesつまり0,5フランのカマンベールは決して安いとは言えない。ゾラの『居酒屋』の中の主人公たちには高級品であったのではないだろうか。また、『パリの胃袋』のなかで、崩れ落ちそうにまで大量に搬入された野菜を目前に、(貧困層の)登場人物の一人が、「癪にさわるのは、これらをみんなブルジョワの奴らが食べちゃうってことだよ、まったく不当な話じゃないか!」(『パリの胃袋』36pより)と嘆くが、中央市場のチーズもまた庶民のものではなかったのだろう。
(prix et salaires 19 & 20ème siècles - région parisienne : noisy93160.histoire.free.fr)
- 5 フランスの文献ではしばしば、世界中 (dans le monde entier) との表現が出てくるが、この世界がどこまでの世界を指すのか疑問を残す。

- 6 Georges Leroyにより箱製造が工業化されることによって大量生産できるようになった事実も重要である。
- 7 文献により6と5の二つが存在する
- 8 ゾラの小説『パリの胃袋』ですでに登場しているが、常備されていたかどうかは不明
- 9 1887年、円形のカマンベールに初めてラベルが添付される (première étiquette de camambert rond Datation des étiquettes より <http://www.letyrosemiophile.com> 2015年12月10日検索)。
- 10 1926年1月20日オルレアンの控訴院cour d'appelにて、「カマンベール」という呼称は公共publicのものとなり、生産地を記載すればどの地方のものでも名乗れるということになった
- 11 L'OMC (=WTO World Trade Organization) がアメリカ提案の制裁 (つまり、生乳を使用したロクフォールチーズなど、ヨーロッパからの輸入製品に対し懲罰的に課税すること) を許可したことに抗議活動を行った。米国企業のマクドナルドが、「悪い食生活」、「多国籍企業による文化破壊」の象徴的なターゲットとなり、建設中のマクドナルドの店舗を破壊した事件。ボヴェ自身の職業は反グローバル活動家であり、政治家であり酪農家である。2007年の大統領選挙候補のひとり (この選挙で当選したのがサルコジ大統領)
- 12 一番売れているブランド。日本にも輸出されている。
- 13 塩味のケーキ・オー・フロマージュ cake au fromageに使うことはある。

【参考資料】

L'Obs (L'Observateur)

<http://bibliobs.nouvelobs.com/en-partenariat-avec-books/20150724.OBS3156/marketing-export-standardisation-et-la-mondialisation-crea-le-camembert.html>

Marketing, export, standardisation : et la mondialisation crea le camembert : L'essor du camembert, c'est celui du monde moderne. En partenariat avec 《BoOks》 Steven Shapin (2015年7月26日付) 2015年12月15日検索

在日フランス商工会議所

<http://www.ccifj.or.jp/single-news/n/45401/le-marche-du-fromage-au-japon/>
2015年11月23日検索

Fromagerie Androuet

<http://androuet.com/print-article.php?id=62>
2015年11月23日検索

Canalblog (Le blog de référence sur le Fromage)

<http://tout1fromage.canalblog.com/archives/2011/12/02/6444705.html>
2015年11月23日検索

Le journal français des Etats-Unis

http://www.france-amerique.com/articles/2014/12/03/quels_produits_francais_

[peut-on_rapporter_dans_ses_bagages.html](#)

2015年11月21日検索

ヴァイムティエカマンベール博物館

<http://www.vimoutiers.fr/Musee-du-camembert-5,086.html>

2015年11月23日検索

カマンベール・ドゥ・ノルマンディ

<http://www.taste-camembert.com/camembert-petite-histoire.php> Bienvenue sur le site du Camembert de Normandie.

2015年11月25日検索

フロマージュ・ノルマンディ

<http://www.fromage-normandie.com/camembert-normandie/>

2015年12月1日検索

La maison Marie-Anne CANTIN

<http://www.cantin.fr/camembert-de-normandie/> 2015年11月20日検索

Bernard-richard

<http://bernard-richard-histoire.com/2014/09/23/histoire-politique-et-camembert/>

2015年12月1日検索

INAO Institut National de l'Origine et de la Qualite

<http://www.inao.gouv.fr>

2015年12月15日検索

lepetit

<http://www.lepetit.fr>

2015年12月1日検索

図 1

<http://www.maisonducamembert.com/> 2015年12月1日検索

図 2

<http://toutlfromage.canalblog.com/archives/2011/12/02/6444705.html>

2015年12月1日検索

図 3

<http://toutlfromage.canalblog.com/archives/2011/12/02/6444705.html>

2015年12月1日検索

図 4

<http://www.letyrosemiophile.com/images/PUBLICITESANCIENNES/berjou1.jpg>

2015年12月1日検索

図 5

<http://www.letyrosemiophile.com/images/PUBLICITESANCIENNES/paillaud-affiche045.jpg> 2015年12月1日検索

【参考文献】

- 青木幸弘・恩蔵直人編（2004）製品・ブランド戦略 現代のマーケティング戦略①
東京・有斐閣アルマ 296p
- 岡本慶一・小高尚子（2005）〔新訳〕経験経済 脱コモディティ化のマーケティング戦略（原著 B・J・パインⅡ／J・H・ギルモア（1994）*The Experience Economy : Works is Theater & Every Business a Stage*）東京・ダイヤモンド社
278p
- Pierre Boisard（2007）Le camembert, mythe francais edition Odile Jacob,
http://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_2000_num_258_1_5190?h=camembert
- ゾラ（1985）新潮社文庫 居酒屋（＝古賀照一訳）東京・新潮社
- ゾラ（2003）ゾラ・セレクション第二巻 パリの胃袋（＝朝比奈弘治訳）東京・藤原書店

（本学経営学部非常勤講師）